

XP-002246332

AN - 1981-60124D [33]

CPY - MOMO-R

DC - D13

FS - CPI

IC - A23C19/08

IN - ANTONOV N I; FEDOROV A F; MERKULOVA N G

MC - D03-B06

PA - (MOMO-R) MOSC MOLOKO PROD

PN - SU784856 B 19801207 DW198133 003pp

PR - SU19782683009 19781104

XIC - A23C-019/08

AB - SU-784856 Prod. of processed cheese includes melting cheddar and Dutch type cheese mixt. with butter at 70-75 deg.C adding fillers, emulsifying salts, powdered skimmed milk and water and heating the resulting prod. to 90-90 deg.C. The cheese compsn. comprises (in wt.%): cheddar cheese 15-25; Dutch type cheese 35-45; dried skimmed milk 3.0-5.5; butter 8.0-12.0; mussel flesh 4.0-5.0; emulsifying salts 8.0-9.0 and water the rest. The addn. of mussel flesh as filler and flavouring agent increases the biological value of the final prod. and improves its flavour and plasticity. Pref. butter is added in two stages, half during melting of cheese mixt. and the rest with mussel flesh (1:1 ratio) with vigorous stirring from 1-2 min. increasing temp. to 82-85 deg.C. Bul. 45/7.12.80. (3pp)

IW - PROCESS CHEESE COMPOSITION CONTAIN CHEDDAR DUTCH CHEESE MIXTURE BUTTER SKIM MILK POWDER EMULSION MUSSEL FLESH WATER

IKW - PROCESS CHEESE COMPOSITION CONTAIN CHEDDAR DUTCH CHEESE MIXTURE BUTTER SKIM MILK POWDER EMULSION MUSSEL FLESH WATER

INW - ANTONOV N I; FEDOROV A F; MERKULOVA N G

NC - 001

OPD - 1978-11-04

ORD - 1980-12-07

PAW - (MOMO-R) MOSC MOLOKO PROD

TI - Processed cheese compsn. - contg. cheddar, and Dutch cheese mixt., butter, skimmed milk powder, emulsifiers, mussel flesh and water



Государственный комитет
СССР
по делам изобретений
и открытий

О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(61) Дополнительное к авт. свид-ву -

(22) Заявлено 04.11.79 (21) 2683009/28-13

с присоединением заявки № -

(23) Приоритет -

Опубликовано 07.12.80. Бюллетень № 45

Дата опубликования описания 07.12.80

(11) 784856

(51) М. Кл.³

А 23 С 19/08

(53) УДК 637.333
(088.8)

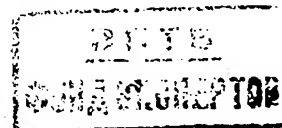
(72) Авторы
изобретения

Н.И. Антонов, А.Ф. Федоров, Н.Г. Меркулова,
Л.И. Кречег, Е.Т. Рева и Т.П. Свидерская

(71) Заявитель

Московское дважды ордена Трудового Красного Знамени
производственное объединение "Молоко"

(54) ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР "МИДИЯ" И СПОСОБ ЕГО
ПРОИЗВОДСТВА



Изобретение относится к молочной промышленности, а именно к производству плавленых сыров.

Известен плавленый сыр, включающий сыры крупные сычужные, сыры типа голландского, масло сливочное, наполнитель, соли-плавители и воду, а также сливки натуральные 55%-ной жирности, поваренную соль, перец черный, сорбиновую кислоту, к тому же из крупных сычужных сыров используют сыры советский и алтайский, а в качестве наполнителя пасту "Океан" при следующем соотношении компонентов.

Сыры крупные сычужные:	
советский, алтайский	26
Сыры типа голландского	22
Сливки натуральные	
55%-ной жирности	26
Масло сливочное жир-	
ностью 82,5%	2,5
Паста белковая "Океан"	10,0
Соль поваренная	0,3
Перец черный	0,15
Сорбиновая кислота	0,1
Соли-плавители	10
Вода	Остальное

Способ производства этого плавлен-
ного сыра предусматривает смешивание
компонентов, плавление сырной массы

до 70-75°C, внесение сливочного мас-
ла, доведение смеси до 90-92°C, гомо-
генизацию и расфасовку [1].

Недостатком известного сыра и спо-
соба его производства является дли-
тельность плавления (20-25 мин); кро-
ме того, внесение пасты "Океан" в на-
чале плавления отрицательно влияет
на витаминный состав и вкусовые свой-
ства готового продукта.

Цель изобретения является повыше-
ние биологической ценности и придания
консистенции большей пластичности.

Для достижения поставленной цели
в плавленном сыре из группы крупных
сычужных сыров используют сыр чеддер,
а в качестве наполнителя используют
мясо мидии, при этом смесь дополни-
тельно содержит сухое обезжиренное
молоко при следующем соотношении
компонентов, %:

Сыр чеддер	15-25
Сыры типа голландского	35-45
Сухое обезжиренное	
молоко	3,0-3,5
Масло сливочное	8,0-12,0
Мясо мидии	4,0-5,0
Соли-плавители	8,0-9,0
Вода	Остальное

Поставленная цель способа его производства достигается тем, что сливочное масло вносят в две стадии, одну половину в расплавленную смесь при 70-75°C, а оставшуюся часть предварительно смешивают с наполнителем в соотношении 1:1, измельчают и вносят за 1-2 мин. до окончания процесса плавления, при этом процесс плавления ведут до 82-85°C.

Способ производства плавленого сыра "Мидия" заключается в следующем. Сыры подбирают, обрабатывают, измельчают, загружают в плавильный котел вместе с солями-плавителями (за исключением масла и мяса мидий), плавят до 70-75°C, вносят 50% сливочного масла, плавят до 80-82°C, вносят наполнитель в количестве 5% от массы, остальную часть масла и плавят смесь 1-2 мин, доводя температуру плавления до 92°C. Расплавленную горячую массу фасуют и охлаждают.

Сыр содержит следующие количественные компоненты, вес. %:

Сыр чеддер	15-25
Сыр типа голландского	35-45
Сухое обезжиренное молоко	3,0-3,5
Сливочное масло	8-12
Мясо мидий	4-5
Соли-плавители	8-9
Вода	До 100

Для производства сыра "Мидия" используют сыр чеддер 15-25%, сыры сычужные мелкие: голландский, пошехонский, костромской, ярославский и др. 35-45%, сухое обезжиренное молоко 3-3,5%, масло 8-12%, мясо мидий 4-5%, соли-плавители 8-9%, вода до 100%.

Пример 1. Для приготовления плавленого сыра "Мидия" 50%-ной жирности берут в измельченном виде 200 кг (20%) сыра чеддер с содержанием сухого вещества 60% и жира в сухом веществе 50%. 400 кг (40%) сыра типа голландского с содержанием сухого вещества 56% и жира в сухом веществе 45%, 35,64 кг (3,5%) молока сухого обезжиренного с содержанием сухого вещества 93%, 90 кг 9% солей-плавителей (смесь триполифосфата натрия и натрия пирофосфорнокислого трехзамещенного) с содержанием сухого вещества 20% и вносят в котел. Смесь перемешивают и начинают плавить. По достижении 70-75°C в котел вносят 50,9 кг (5,1%) масла с содержанием сухого вещества 84% и жира 82,5%. Затем сырную массу нагревают до 82-85°C. При данной температуре в котел вносят смесь масла с наполнителем, состоящую из 50 кг (5%) мяса мидий и 50,9 кг (5,1%) сливочного масла и плавят 1-2 мин, т.е. до 90-92°C. Общая продолжительность нагревания и плавления 15-20 мин.

Получают продукт со следующими химическими показателями:

Содержание жира в сухом

веществе, % 50

Содержание влаги, % 52

Содержание соли, % 2

Содержание витамина В₁₂, гаммы 153

Содержание витамина В₁₂ в образце плавленого сыра без

мяса мидий, гаммы 37

Внешний вид Поверхность

после удаления фольги

чистая, не подсыхая

Сырный с привкусом мяса

мидий

Нежная, однородная по

всей массе

Светло-желтый до горчичного

Наличие включений мелких

частиц мяса мидий

Вкус и запах

Консистенция

Цвет теста

Вид на разрезе

Пример 2. По данному способу

вырабатывают сыр "Мидия" по

следующей рецептуре.

Берут в измельченном виде 150 кг

(15%) сыра чеддер с содержанием

сухого вещества 60%, жира в сухом

веществе 50%, 450 кг (45%) сыра

типа голландского с содержанием

сухого вещества 56% и жира в

сухом веществе 45%, сухого

обезжиренного молока 30 кг

(3%) с содержанием сухого

вещества 93%, 80 кг (8%) солей-

плавителей (смесь триполифосфата

натрия и натрия пирофосфорнокислого

трехзамещенного) с содержанием

сухого вещества 20%, вносят в

котел, перемешивают и начинают

плавить. По достижении 75°C в

котел вносят 120 кг сливочного

масла и наполнитель - мясо мидий

40 кг, нагревание производят до

90-92°C. Общая продолжительность

плавления 20 мин. Расплавленную

массу в горячем виде расфасовывают

и охлаждают. Химические

показатели те же, но внесение

наполнителя в середине плавки

придает сыру плавленному

невыраженный вкус мяса

мидий, слабый привкус

наполнителя.

Пример 3. По данному

способу вырабатывают сыр

"Мидия" по следующей

рецептуре. Берут в

измельченном виде 250 кг

сыра чеддер с содержанием

сухого вещества 60%, жира в

сухом веществе 50%, 350 кг

сыра типа голландского с

содержанием сухого

вещества 56% и жира в сухом

веществе 45%, сухого

обезжиренного молока

(35 кг) с содержанием

сухих веществ 93%, 100 кг

солей-плавителей (смесь

триполифосфата натрия и

натрия пирофосфорнокислого

трехзамещенного) с

содержанием сухого вещества 20%, и наполнитель - мясо мидий 50 кг, плавят до 70-75°C, затем вносят 80 кг масла и плавят до 90-95°C. Готовую массу в горячем виде расфасовывают и охлаждают. Общая продолжительность плавления 20 мин. Химические показатели те же, что были указаны выше, но слабо выражен привкус наполнителя, более грубая консистенция.

Примеры 2 и 3 являются пробными.

Ожидаемая экономическая эффективность от внедрения сыра составит 800 руб. на 1 т.

Формула изобретения

1. Плавленный сыр, включающий сыры крупные сычужные, сыры типа голландского, масло сливочное, наполнитель, соли-плавители и воду, отличающийся тем, что, с целью повышения биологической ценности и придания консистенции большей пластичности, из группы крупных сычужных сыров используют сыр чеддер, а в качестве наполнителя используют мясо мидий, при этом смесь дополнительно содержит сухое обезжиренное молоко

при следующем соотношении компонентов, %:

	Сыр чеддер	15-25
	Сыры типа голландского	35-45
	Сухое обезжиренное	
5	молоко	3,0-3,5
	Масло сливочное	8,0-12,0
	Мясо мидий	4,0-5,0
	Соли-плавители	8,0-9,0
	Вода	Остальное
10	2. Способ производства плавленного сыра по п. 1, предусматривающей смешивание компонентов, плавление сырной массы до 70-75°C, внесение сливочного масла, доведение смеси до 90-92°C, отличающийся тем,	
15	что сливочное масло вносят в две стадии, одну половину в расплавленную смесь при 70-75°C, а оставшуюся часть предварительно смешивают с наполнителем в соотношении 1:1 измельчают и	
20	вносят за 1-2 мин до окончания процесса плавления, при этом процесс плавления ведут до 82-85°C.	

Источники информации,

25 принятые во внимание при экспертизе
1. МРТУ 491 38-65.

Составитель Н.Абрамова

Редактор П.Горькова Техред Н.Бабурка Корректор В.Бутяга

Заказ 8692/2

Тираж 569

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР

по делам изобретений и открытий

113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Филиал ППП "Патент", г. Ужгород, ул. Проектная, 4